

TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
FAKULTA TEXTILNÍ

**MŮJ PROSTŘENÝ STŮL - SKLENĚNÉ
DEKORATIVNÍ PŘEDMĚTY URČENÉ K
PŘÍLEŽITOSTI SETKÁNÍ U JÍDELNÍHO STOLU**

**MY TABLE SETTINGS – GLASS DECORATIVE
OBJECTS DESIGNED FOR OCCASION OF A
PARTY AT THE DINNING TABLE**

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená diplomová (bakalářská) práce je původní a zpracoval/a jsem ji samostatně. Prohlašuji, že citace použitých pramenů je úplná, že jsem v práci neporušil/a autorská práva (ve smyslu zákona č.121/2000 Sb. O právu autorském a o právech souvisejících s právem autorským).

Souhlasím s umístěním diplomové (bakalářské) práce v Univerzitní knihovně TUL.

Byl/a jsem seznámen/a s tím, že na mou diplomovou (bakalářskou) práci se plně vztahuje zákon č.121/2000 Sb. o právu autorském, zejména § 60 (školní díl).

Beru na vědomí, že TUL má právo na uzavření licenční smlouvy o užití mé diplomové (bakalářské) práce a prohlašuji, že **souhlasím** s případným užitím mé diplomové (bakalářské) práce (zapůjčení apod.).

Jsem si vědom toho, že užít své diplomové (bakalářské) práce či poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem TUL, která má právo ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, vynaložených univerzitou na vytvoření díla (až do jejich skutečné výše).

V Liberci, dne 9. května 2008

.....
podpis

Poděkování

Ráda bych poděkovala paní Akad. mal. Dagmar Hrabánkové za vedení mé bakalářské práce, panu Zdeňku Lhotskému za konzultace a rady v oblasti realizace a panu Pavlu Macákovi za asistenci při praktické realizaci.

ANOTACE

Hlavní inspirací pro moji bakalářskou práci bylo téma stolování. Vytvořila jsem dekorativní předměty, které zároveň slouží jako servírovací set pro studenou kuchyni při setkání u prostřeného stolu.

Tento set se skládá ze servírovacích talířů, mís a doplňkových party vidliček a napichovátek. Společným prvkem tohoto souboru je kuželovitý tvar a přírodní motivy.

Při práci na tomto souboru jsem využila techniky tvorby skleněných figurek, spékání a lehání skla.

ANNOTATION

The main inspiration for my bachelor work was the theme of eating manners. I created decorative objects which are useful as a serving dishware for cold meat party at the lain table.

This table setting contains plates, dishes, party forks and eating sticks. The common element of this set is cone shape and natural motives.

By the working on this set I used glass techniques of creating glass figurines, fusing and slumping glass.

KLÍČOVÁ SLOVA

Stolování

Jídelní soubor

Dekorace

Fusing

Skleněné figurky

THE KEYWORDS

Eating manners

Dinning set

Decoration

Fusing

Glass figurines

OBSAH

ÚVOD	8
1. POUŽITÉ TECHNOLOGIE	9
1.1 Fusing a lehání skla	9
1.2 Skleněné figurky	10-11
1.3 Sklářské tyče a tyčinky	12
1.4 Millefiori	13
2. VYUŽITÍ VLASTNOSTÍ SKLA	
PRO ZPRACOVÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE	14
2.1 Tepelné vlastnosti	14
2.2 Kompatibilita, povrchové napětí a vady skla	14
2.3 Barevnost a průhlednost	15-16
2.4 Historie sklářské výroby	17
3. JÍDLO JAKO KULTURNÍ FENOMÉN	18
3.1 Průzkum stolování	18
3.2 Stolovací zvyky od minulosti po současnost	19-22
3.3 Vše se točí kolem stolu	23
3.4 Historie nádobí	24
3.5 Historie vidličky	25
4. VLASTNÍ REALIZACE	26
4.1 Návrhy	26
4.2 Zkoušky a příprava materiálu	27
4.3 Talíř „Dobré chuti“	28
4.4 Jarní talíř	29
4.5 Vodní talíř	29
4.6 Mísa „Acháty“	29
4.7 Mísa „Žabí vajíčka“	30
4.8 Miska „List“	30
4.9 Doporučení	30
4.10 Vidličky a napichovátko	31
5. ZÁVĚR	32
Seznam použitých zkratk	33
Seznam literatury	34
Fotodokumentace	35-43

ÚVOD

Zájem o téma gastronomie a kultury stolování mě přivedl k myšlence vytvořit skleněné dekorativní předměty, které jako soubor servírovacích talířů a misek s příslušnými vidličkami a napichovátky budou sloužit k podávání pokrmů ze studené kuchyně.

Hlavním podnětem k myšlence mé bakalářské práce byly chvíle zábavy a relaxace odehrávající se při různých příležitostech, kde hraje roli talíř s jídlem. Oblíbenými tématy, ze kterých jsem čerpala jsou obědy v restauraci, rodinné oslavy, vernisáže, občerstvení na procházce městem či návštěva u přátel a příbuzných.

Součástí průzkumu bylo také studium stolovacích zvyků různých národů a historie stolovacího náčiní. Uvádím zde výtah z tradic světové kuchyně a společenských zvyků a význam samotného jídla, jako lidské potřeby. V této práci jsem se nezabývala studiem etikety při formálních událostech, ale uvolněnými společenskými mravy lidí při jídle.

Chtěla jsem vytvořit soubor, který by lidi přiměl na chvíli se posadit, občerstvit se servírovanými dobrotami a odpočívat ve společnosti blízkých lidí.

Samotné skleněné objekty jsem od prvopočátku plánování chtěla vytvořit za pomocí techniky fúzování a lehání v kombinaci s prací u figurkářského kahanu, které dohromady vytváří nevšední věci pro nevšední příležitost.

1. POUŽITÉ TECHNOLOGIE

1.1 Fusing a lehání skla

Představa o mé bakalářské práci, kde využiji skleněné figurky kombinované s plochým sklem se uskutečnila za použití technologie zvané fusing. Fusing neboli spékání je metodou tepelného zpracování skla, kterou lze vytvořit barevné ornamenty na plochém skle. Tato technika spočívá ve spojování částí skel různých velikostí a barev v peci při teplotách od 513 °C do 870 °C, podle toho, zda výsledkem má být reliéf nebo hladká barevná plocha. Důležitým faktorem této technologie je kompatibilita související s teplotní roztažností, která musí být u všech používaných skel stejná nebo se jen minimálně lišit, aby nedošlo k pnutí a popraskání výrobku.

Pro spékání se peci nastaví program, které v sobě zahrnují tyto fáze:

Fáze teplotního procesu	Čas k dosažení	°C
Zahřívací fáze, pozvolný ohřev	153	500
Maximální nárůst teploty na spékací	nejrychleji	800- 870
Výdrž na maximální teplotě procesu	10 - 30	800- 870
Prudké ochlazení	nejrychleji	560
Výdrž na horní chladicí teplotě	153	530
Řízené ochlazování na dolní chladicí teplotu	153	460
Samovolné spádové dochlazování	dle situace	70

Tab.1 Fáze teplotního procesu

Existují firmy, které vyrábějí skla, která jsou spolu kompatibilní a dají se navzájem kombinovat. Výrobci jsou například firmy Bullseye glass, Baoli glass, Shott či Uroboros a u nás se dají zakoupit ve firmách TGK, Skalice u České Lípy a Vitrail glass, Zábřeh na Moravě. Nevýhodou tohoto skla je vysoká pořizovací cena. Proto jsem zde zakoupená skla využila jen částečně a našla jsem další řešení realizace s využitím dalších technik. Jako konečnou fázi výroby bakalářské práce jsem pro talíře využila technologii lehání skla pro konečné dotvarování.

1.2 Skleněné figurky

Sklářské kahany byly vynalezeny pro ruční výrobu drobných foukaných váziček, lékovek a flakónů. Bylo to v 15. století v Itálii na ostrově Murano, kde v tu dobu bylo sklářství již na velmi vysoké úrovni. Italové používali pro detailní ruční práci olejové lampy, které pomocí vháněného vzduchu mířily špičku plamene jen na požadovaná místa a tím umožňovaly preciznější propracování výrobku. Vzduch potřebný k usměrňování plamene zprvu vyráběli foukáním do trubičky, později vynalezli ruční dmychadlo, které však znemožňovalo práci rukám a nakonec se uplatnilo dmychadlo poháněné nohou, které se v drobných obměnách využívalo až do počátků 20. století (viz Obr. 1).



Obr. 1 Lampový kahan z 19. století

V 16. století, kdy evropské lesy byly již z velké části vytěženy a vyčerpány, se cena dřeva jako paliva prudce zvýšila a sklo se tudíž stalo příliš drahým artiklem. V této době výrobky od olejového kahanu získaly na popularitě díky nízké ceně a jejich produkce značně vzrostla po celé Evropě.

Od 18. do 20. století jsou zaznamenávána sklářská městečka v Německu i ve Francii, kde se vyrábějí vánoční ozdoby a drobné skleněné figurky lidí a zvířátek, Itálie se zaměřovala na výrobu vinutých perlí a millefior, v Čechách se vyráběly modely námořních lodí a botanických exponátů, které jsou dodnes k vidění v Harvardském botanickém muzeu (viz Obr. 2)



Obr. 2 Skleněná medúza z Harvardského botanického muzea

Počátkem 20. století se založením Střední uměleckoprůmyslové školy sklářské v Železném Brodě byla výroba skleněných figurek u kahanu povýšena na umělecký obor.

Za zakladatele je pokládán profesor Jaroslav Brychta. První skleněné figurky vytvářel z více dílů, kdy postupoval, jako při výrobě vinutých perlí. Tyto dílky navzájem pospojoval zatavenými drátěnými očky a na světě se objevily první „drátkové figurky“. Později se výroba figurek obohatila o techniky tažení, foukání, natrhávání a modelování a proslavila svou nápaditostí Českou republiku po celém světě. S figurkami Jaroslava Brychty byl dokonce natočen animovaný film Inspirace od režiséra Karla Zemana.

Dnes se používají plynové či propan - butanové hořáky s přísunem kyslíku získávaného elektrickým čerpadlem. Tyčinky se v plameni ohřívají na tvarovací teplotu, která se pohybuje okolo 1250 °C pro tvrdší skla a 1150 °C pro skla měkká. Tvarování probíhá za pomoci různých kovových nástrojů, jako jsou pinzety, nůžky, tvarovací kleště, hladítka, formičky a další. Dokončené figurky se chladí v sibalové vatě.

1.3 Sklářské tyčinky a tyče

Sklářské tyčinky byly vyvinuty speciálně pro ruční výrobu bižuterie a drobných skleněných výrobků tvarovaných u olejového hořáku, dříve nazývaného lampa. Předchůdcem byly mačkárenské tyče, které se používají pro ruční či poloautomatizovanou výrobu mačkárenských produktů, jako jsou knoflíky, korále a jiné polotovary, které se dále upravují a povrchově zušlechťují. Tyto tyče se vyrábějí jednak z lampoviny (sodnodraselné sklo) či z kompozičního skla, které je pro bižuterní využití ceněné pro výborné vlastnosti, jako brilance, lesk a lepší tavitelnost, které zajišťuje přítomnost olova ve sklovině. Kompoziční sklo, které bylo vyvinuto v 17. století bratry Wrightovi v Turnově, sloužilo původně pro výrobu imitace drahých kamenů. Vyrábí se tavením různě barevných skel v malých pánvičkách, kdy se sklo po vychladnutí rozbíjí na větší kusy, z nichž se opětovným roztavením a následným zpracováním vyrábějí tyče či tyčinky.

Tyčinky a tyče se vyrábějí dvojím způsobem. V dnešní době převažuje pásová automatická výroba, která spočívá v tažení tyčinky po páse z jednoho navinutého tvaru-ingotu, neustále ohřívaného v pícce zvané kulm. Starší a méně používanou metodou je ruční tažení. Sklář postupně navíjí na ocelovou tyč sklovinu z pánve do konečného 15 kg náběru, který svaluje do hruškovitého tvaru, z něhož další sklář pinzetou táhne po žlábkované podlaze několikametrovou tyčinku, která se dále seká na požadované délky. Oběma technikami se vyrábějí barevně rozmanité, různými proužky vzorované či přetahované tyčinky.

1.4 Millefiori

Slovo millefiori znamená v překladu z italštiny „tisíce květů“. Jedná se o dekorativní technologii připomínající mozaiku, s tím rozdílem, že jednotlivými dílky této mozaiky jsou drobné skleněné kvítky. Millefiori se vyrábějí ručně, tak že se u kahanu vytvoří barevně přetahovaný, pečlivě vzorovaný návin, který se následně vytáhne do tenké tyčinky. Květy se získávají nasekáním tyčinky, na jejímž řezu je dekor patrný. Zajímavé je i to, že v každém řezu tyčinky je díky ruční přípravě každý kvítek originálem.

Podobně, avšak ne záměrně využívali sklo lidé již ve starém Římě. Tuto techniku, jak ji známe dnes vynalezli Benátčané na ostrově Murano v 15. století, kdy v době renesance stoupala poptávka po barevných vzorovaných ručně vyráběných knoflících.

Benátčané tímto položili základy technologie fúzování skla, když dokázali tuto dekorativní techniku přenést i na užité předměty (viz. Obr. 3). Toho je možné docílit vytvořením pískové nebo voskové formičky tvaru, který je pro konečný výrobek žádaný, vyskládáním formy nasekanými millefiori a utavením v peci. Po vyndání z pece se výrobek očistí, případně dobrousí a vyleští.



Obr. 3 Skleněný talíř z millefior. Murano

2. VYUŽITÍ VLASTNOSTÍ SKLA PRO ZPRACOVÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

2.1 Tepelné vlastnosti

Sklo se svými vlastnostmi dělí na skla dlouhá či krátká a měkká či tvrdá. Dlouhá skla jsou ta, která mají nízkou viskozitu a jsou tedy po nahřátí delší dobu tvárné. Naproti tomu jsou vlastnosti krátkého skla, které je naopak vysoce viskózní, má rychlejší průběh viskozitní křivky, takže rychleji tuhne a musí se proto častěji ohřívat. Měkkost je vlastností skel, která nepotřebují na vyhřátí do tvárného stavu tak vysoké teploty jako skla tvrdá.

Tato vlastnost je důležitá pro tvorbu figurek u kahanu, protože určuje, jak dobře se se sklem dá pracovat. Kompoziční tyčinky jsou vysoce olovnaté, což je zařazuje do kategorie tzv. dlouhých a měkkých skel. Lampové tyčinky ze skla sodnodraselného, které se zpracovává hůře, jsou podle tepelných vlastností skla tvrdá a krátká.









































2.2 Kompatibilita, povrchové napětí a vady skla

Kompatibilita, jiným slovem stavitelnost, je vlastnost, která je pro práci s figurkami i při spékání obzvláště důležitá. Kompatibilitu určuje chemické složení skla, které se značí číslem, udávajícím koeficient teplotní roztažnosti. Podle tohoto čísla se dá zjistit, která skla spolu po stavení budou držet pohromadě. Nekompatibilní skla se projevují zvýšeným povrchovým napětím. Například stavením tvrdého a měkkého skla vzniká velká pravděpodobnost napětí ve skle, které zapříčiní popraskání již vychlazeného výrobku. Povrchové napětí také vzniká při náhlém působení vysokých teplot. Nedostatečně zahřáté sklo je vlivem vysokých teplot napínáno a praská. Rizikové jsou i bubliny vzniklé během navíjení skloviny. Pokud se teplem neminimalizují, sklo může při dalším zahřátí nebo až po vychladnutí popraskat. Dalším důsledkem povrchového napětí ve skle mohou být šlíry, které mohou vzniknout už při výrobě plochého či tyčového skla. Jedná se o drobné nečistoty, jako prach či kamínky, které při tepelném zpracování způsobují ve skle pnutí. Pokud se při tvarování nad plamenem neodstraní, může též dojít k pozdějšímu praskání.

2.3 Barevnost a průhlednost

Tyčinky i plochá skla se nabízejí v široké škále barev a různých stupních průhlednosti. Barevné efekty ve skle se tvoří vnášením chemických látek, zejména alkálií (viz Tab. 2). Barevnost se může projevit trojím způsobem. Barevnou stálost během působení tepla i po vychlazení způsobují barviva iontová. Nabíhavá skla jsou tvořena molekulovými částicemi. Barva těchto skel se mění až působením tepla, po vychlazení zůstává stejná. Jiným případem je opalescence bezbarvých skel, která se projeví teprve při tepelném zpracování. Barviva, která způsobují tuto opalescenci, se nazývají koloidní.

Dalším faktorem při výběru skla je také stupeň průhlednosti dělící se do tří fází. Krystalickými kalivy se tvoří sklo zcela zakalené – opakní. Emulzními zákaly se tvoří opály. Plynové zákaly tvoří atlasy. Stupeň zákalu se může vizuálně lišit podle chemického složení a velikosti částic vnášeného kaliva.

Barevné odstíny skla			
	Ni		Nd+Pr
	Co		Cu+Co
	Nd		Co+Cr
	Pr		Cu+Fe+ +Cr
	Fe		Cu+Cr
	Cu		Cu+U
	Cr		Cu+U
	Mn		Cr+Fe
	Ce		Mn+Co
	U		Se+Co
	V		Ce+Ti
	Mo		Cd+S+ +Se
	W		Cd+S+ +Se
	Cd		Cd+Se
	Se		Cu+Fe
	Te		Fe+Se+ +Ni
	Sb		Fe+Ni+ +Cu
	S		Fe+Co
	Au		Mn+Cr+ Fe+Co+Ni
	Ag		
	Cu		

Tab. 2 Barevné odstíny skla

2.4 Historie sklářské výroby

Sklářská výroba má velmi dlouhou historii. První nálezy skleněných nádobek se vyskytovaly na území dnešní Sýrie a Egypta. Staří Egypťané i Asyřané uměli zpracovávat tzv. sopečné sklo, což byla vyvřelina křemičitého složení ze sopečné činnosti. Z tohoto skla uměli vyrobit drobné vázičky, flakónky či perličky navíjením roztavené skleněné hmoty na pískové jádro, které se po vychlazení vyjmulo z hotového výrobku. Tímto způsobem zpracovávali sklo i Řekové a Římané, od nichž se vyvinula sklářská větev Benátská.

Ve střední Evropě pocházejí první zmínky o výrobě skla z dob Keltů, kteří zpracovávaly sklo na perličky a knoflíky. Díky nim se rozšířilo sklářství v zalesněných oblastech na území Velké Moravy a ve 12. století již bylo známo několik hutí v horských oblastech. Rozdíl mezi sklem českým, kterému se říkalo „lesní“ a Benátským, byl v barvě křišťálu, kterou způsobovala rozdílná potaš, jedna ze složek skla. Benátské sklo bylo čiré díky potaši získávané z popela mořských živočichů, kdežto české sklo bylo nazelenalé díky potaši z popela stromů.

Středověké české sklo se stalo známé svými goblety - poháry zdobené drobnými nálepy a nitkami a také okenními vitrážemi – barevné kousky skla vsazované do olova. Na přelomu 16. a 17. století byl objeven průzračný český křišťál. Vznikly techniky broušení, malování a rytí. Rudolf II. založil brusičské školy, které vyučovaly odborníky na zušlechťování skla.

V 18. století se české sklo dostalo na takovou úroveň, že dokonce zastínilo i Benátčany. Jedinečným artiklem byly tzv. dvojstěnky, dvě do sebe na těсно vsazené sklenice, mezi nimiž byla zlatá fólie a rytý vzor. Z harrachovských skláren se do celé Evropy produkovaly sety z nově vynalezeného mléčného skla, které se dekorovalo rostlinnými či figurálními motivy. Velmi oblíbené byly sety z rubínového, černého opakního a mramorovaného skla. V této době vznikla také v Čechách první sklárna na světě, která vyráběla technické a laboratorní sklo. V 19. století, v době průmyslové revoluce, se sklárny v Čechách vyvinuly ve velkovýrobní továrny a z uhlí jako paliva se přešlo na plyn, který umožňoval nepřetržitý provoz. Otevíraly se sklářské školy, první v Kamenickém Šenově, následovaly školy v Novém Boru, Jablonci nad Nisou a Železném Brodě.

České sklo je i dnes na vysoké úrovni, za což vděčíme zkušenostem a uměleckému citu zdejších sklářů.

3. JÍDLO JAKO KULTURNÍ FENOMÉN

3.1 Průzkum stolování

Všude na světě mají v sobě lidé zabudováno, že nově příchozí do domu je automaticky pohoštěn, ať už sklenkou vody, čajem, brambůrkami či královskou večeří. Smyslem toho je uvítání a vřelé přijetí návštěvníka. Je to zvyk, který lidé nekonají z nutnosti dodržování společenského chování, ale proto, že jsou společenší tvorové a vyjadřují tímto druhému svůj zájem a důvěru.

Všude na světě existují různé stolovací zvyky, které jsou odlišné jak podle náboženských tradic, tak i civilizačních návyků.

Osobně jsem měla možnost poznat stolování několika lidí různé kulturní příslušnosti světa. Také jsem poznala práci v restauračním zařízení, kde jsem mohla vyzorovat kulturu stolování mnoha lidí různého sociálního postavení. Navštěvovala jsem různé akce, od narozeninových oslav po vernisáže a pikniky, na kterých jsem poznala, jaké zvyky panují v různých společnostech, jaký se volí způsob prostírání a co se podává k jídlu.

Chtěla jsem tedy vytvořit soubor, který by lidi přiměl na chvíli se posadit a občerstvit se ve společnosti blízkých lidí.

3.2 Stolovací zvyky od minulosti po současnost

Vývoj stolování probíhal od starověku až po 19. století. Od této doby se stolovací zvyky ustálily a kromě drobných trendových změn zůstaly stejné.

Některé dnes známé stolovací návyky vznikly ve starém Egyptě. Například mytí rukou před jídlem, podávání hlavního jídla třikrát denně a sezení při jídle u stolu. Toto jsou běžné způsoby, které se jen málo během civilizačního vývoje změnili. Filozofující Řekové si pro své pohodlí vymysleli způsob pojídání pokrmů na lehátku s opěrkou pro hlavu. Tento vynález od nich převzali Římané, kteří vylepšili jídelní lehátko tak, že se na něm mohlo najíst i deset osob najednou. Vedle zvyku zdobit stůl ubrusem a vystavovaným nádobím zavedli Římané také umělé vyvolávání zvracení při přejedení, které vydrželo stolovníkům ještě téměř 1500 let po zániku římské říše. Zajímavý prvek stolování nám přinesli Keltové, kteří používali jakéhosi předchůdce grilu. Při hostinách si postupně odřezávali sousta opékajícího se masa ze společné pánve umístěné na kotlíku, do kterého se přikládaly žhavé uhlíky. Pili hojně pivo a svou bojovnou povahou vyvolávali během zábavy při jídle rozbroje, které se podobaly středověkým turnajům.

Čas chudoby v období středověku donutil církev zavést chudým lidem půstu a jídlo jen dvakrát denně. Ani šlechta si však nemohla příliš dovolovat. Vzhledem k tomu, že se jedlo ve velkém počtu lidí, často bylo potřeba si nádobí vypůjčit. Ze společných servírovaných pokrmů se jedlo postupně. Začínal vždy nejváženější stolovník a mnohdy se stávalo, že na některé méně důležité nic nezbylo. U stolu panovala nemírnost v pití a hrubá morálka, která přetrvala až do 16. století. Tehdy se začal přikládat význam kultivovanosti vystupování a ohleduplnosti k ostatním stolovníkům. Zájem o kulturu stolování dal vzniknout i prvním kuchařským a stolovacím příručkám.

Poslední zlom ve vývoji stolování se stal v 19. století. Angličtí obchodníci vymysleli používání různých druhů sklenic na různé nápoje, čímž vzrostl počet nádobí v domácnostech a tím došlo i ke zformování norem etikety a pravidel stolničení tak, jak je známe dodnes.

V zemích východní Asie se jídlo servíruje každému stolovníkovi v několika miskách. Rýže, zelenina či nudle se nabírají hůlkami z jedné misky a tyto porce se namáčí v různých omáčkách dalších misek. Hůlky se nikdy nestaví vzpřímeně do rýže. Tímto způsobem je potrava nabízena i duchům předků na buddhistickém domácím oltáři.

Po skončení jídla se hůlky umístí stejně, jako byly položeny před jídlem. V restauracích platí Číňan za všechny své obchodní partnery. Japoncům je vlastní naprostá diskrétnost ve všem co dělají, v restauraci nikdy neplatí před ostatními.

Thajci jedí vidličkou, kterou drží v levé ruce a přisouvají si jí jídlo na lžici v pravé ruce. Na talíř si servírují pouze rýži a ostatní potraviny si nabírají ze společné mísy. Indové jedí společně, nabírají si všechny možné potraviny z velkých vyhřívaných mís na vlastní talíř a pravou rukou si vsunují jídlo do úst. Z příborů používají lžici nebo si pomáhají chlebovou plackou. V Indii se považuje za neslušné ušpinit si od jídla více než poslední články palce, ukazováčku a prostředníčku. V Indonésii naopak mají lidé větší požitek z jídla, když si od jídla ušpiní celou ruku. Zvykem však je také používání lžice a vidličky. Servíruje se na hlubokých talířích či banánových listech a jí se velmi rychle. Za neslušnost se považuje konverzace a smrkání do kapesníku při jídle, popotahování je zde zcela normální.

V zemích blízkého východu, jako je Irák, Írán, a v jiných arabských státech je charakteristickým znakem pro stolování značné množství různých misek a talířků. Ve velkém množství se podávají různobarevné zeleninové směsi. Na stole nechybí čtvrtkruhy hnědobílých dutých placek. Tyto placky se používají tak, že se z nich kus odtrhne, udělá se z něj kornoutek a tím se pak nabírá obsah z některé z misek. Zvykem je, že ženy jsou tu obvykle během hostiny odděleny od mužů. Host pobízený k jídlu musí nejprve odmítnout a teprve po druhém vyzvání má svolit a nechat se obsluhovat hostitelem. Na oplátku baví po jídle společnost novinkami a vtipnými historkami.

Jinými zvyky se projevuje stolování kavkazských národů, kam se řadí kuchyně gruzínská, arménská, azerbajdžánská, adžárijská, osetínská a kachetínská. Společnými znaky jsou pohostinnost, rozmanitost vycházející z místních surovin, způsob podávání pokrmů, obliba pikniků v přírodě a časté pořádání velkých hostin při slavnostních rodinných příležitostech. Při hostině se každý u stolu obsluhuje sám po způsobu švédského stolování.

Do tradiční balkánské kuchyně se počítají země od Maďarska přes Rumunsko, Bulharsko, dřívější Jugoslávii až po Řecko a Albánii. Lidé těchto zemí se vyznačují rozmanitou stravou a dodržováním společného stolování. Při jídle se klade důraz jak na to, co přijde na stůl, tak i na pohostinnost lidí, obvyklé je podávání více chodů. Pohostinnost a společné stolování u oběda hraje důležitou roli společenské soudržnosti. Důkazem pohostinnosti obyvatel Balkánu je i fakt, že se pro ohlášené hosty jídlo připravuje několik dní předem.

Země střední Evropy mají podobné stolovací zvyky jako Češi. Rakušané jsou zatíženi na restaurace a kavárny, ve kterých se rádi zdržují a občerstvují sladkostmi. Jejich kultura stolování se jinak příliš neliší od české, jen snídani si vychutnávají déle a více v klidu. Němci mají v oblibě slavnosti, na kterých se hojně zpívá, pojídají se uzeniny a konzumuje se velké množství piva. Tradice lidí ve Švýcarsku jsou propojené s Německou a Francouzskou kulturou, ale rozhodně si potrpí na scházení se u rodinného krbu a společné chvíle strávené u jídla. Dokladem toho je i švýcarské národní jídlo zvané fondue, při němž se u společného hrnce plného sýra lidé scházejí a baví.

Setkání u ruského stolu je malým obřadem, ve kterém však nehrají roli společenská pravidla, ale přednost je dána přirozenému společenskému veselí. Možná je to proto, že obvykle první, co se u stolu podává je vodka. Hlavní zásadou ruských stolovníků je nespěchat a neomezovat se v jídle.

Ve všech zemích Středomoří se jídlo bere jako společenská událost, lidé si dávají na přípravě jídla záležet. V Itálii hraje rodinné společenství velkou roli. Je zvykem, že se lidé scházejí na jídlo doma a velmi jim záleží na kultuře stolování. Horká jídla se podávají na horkých talířích a studená jídla na vychlazených talířích. Samozřejmě jsou vábně upravené chutné pokrmy, které skýtají pastvu pro oči. Podobnými tradicemi disponuje i francouzská kuchyně, která je královnou rozmanitosti chutí a vůní ve světových kuchyních. Francie vynalezla veškeré estetické a etické kudrlinky, které se dají u stolu použít. Francouzi si tradičně pochutnávají na několika chodech během hlavního jídla, jedí velmi kulturním způsobem, vychutnávají lahodné pokrmy, přitom konverzují a nikam nespěchají. Pro španělskou kuchyni jsou nejtypičtější tapas - malé jednohubky, kterými se začíná každé hlavní jídlo, slouží také jako pohoštění při posezení s přáteli, ať již doma nebo v restauraci. Tapasy obvykle den začíná, ale také končí.

Tapasy proslavily španělskou kuchyni po celém světě a jsou i určitým symbolem tamního života.

Středoameričané a jihoameričané mají kořeny svých potravinových návyků v původních obyvatelích, kteří se živili převážně masem, fazolemi, paprikami a kukuřicí. Jejich typickým zvykem je podávání masa či kukuřičných tortil na zeleninou a fazolemi obloženém talíři se zvláštními miskami s alespoň třemi omáčkami, kterými se jídlo podle libosti okoření.

O tradiční kuchyni Spojených států amerických by se dalo říci jediné, a to že si vytvořili zcela jiný vlastní svět, kde na předním místě je obchod a peníze. Jejich kultura stolování přinesla všem zemím na světě své fast foody, které umožňují nepřetržité občerstvování se za chůze na ulici. Spolu s nadměrnými konzumními návyky dnešních lidí se tento druh stravování stává v mnoha případech běžnou denní potřebou, která vytlačuje význam společného jídla v klidu stráveného u stolu.

3.3 Vše se točí kolem stolu

Pravdou je, že většina z nás nemá čas, aby se pravidelně scházela se svojí rodinou, přesto stále největší roli v udržení kontaktu a dobrých vztahů hraje prostřený stůl a společné jídlo. Kde jinde se lidé v klidu sejdou a mohou si povědět své zážitky a pocity, než u stolu?

Jídelní stůl je odjakživa středem veškerého rodinného dění. Jeho funkce se neomezuje pouze na jídlo, ale stůl je také místem, kde se odpočívá, odehrávají se zde oslavy, velké porady, hrají se společenské hry, či se vedou vášnivé debaty i hádky.

Funkce stolu se vyvíjela po tisíciletí. V minulosti se za stůl významově považovalo jakékoliv místo, na kterém se podávaly pokrmy. Ve starém Egyptě měl každý stolovník vlastní malý stolek, u kterého seděl na bobku či na rohožce. Římané, kteří hodovali vleže, vynalezli pro své účely stůl, který se po jídle zasunul pod postel.

V raně středověké společnosti trpící válkami a hladem se staly stoly skládacím předmětem denní potřeby. Sloužila k tomu přenosná, kobercem pokrytá deska, která se pokládala na rozložené dřevěné kozy. Z tohoto zvyku vznikl dodnes známý pojem „hodovní tabule“. Typický truhlářem zhotovený hranatý či kulatý stůl, který se již považoval za nábytek, se objevil v gotické éře, době rytířských slavností a dvorské zábavy, kdy se člověk opět začal zajímat o kulturu ducha i těla. Tehdy se jídelní stůl stal součástí každé domácnosti a od této doby plní svoji společenskou funkci v životě všech lidí.

Stůl jako nábytek má mnohem více funkcí a vyskytuje se v různých podobách. Například stoly v dílně se zabudovaným svěrákem či jiným náčiním, šicí stoly, kuchyňské pulty, počítačové stoly pro monitor a klávesnici, z těch menších domácích jsou to například kávové, konferenční a noční stolky. Další kategorii zastupují hrací stoly jako kulečnickové, pingpongové, šachové a mnoho dalších.

3.4 Historie nádobí

Prvními primitivními nádobami na jídlo byly kožené vaky nebo díry v zemi. V dírách vyhloubených do hlíny se také s objevením ohně potrava tepelně zpracovávala. To spělo k vynálezu pálené hlíny jako keramiky a tím nastal i vývoj různých typů nádobí. Vyskytovaly se různé misky, podnosy, koflíky, džbány a poháry. Talíře a mělké misky se používaly především na pití a pro tepelné úpravy potravin. Hlavním dalším článkem k vývoji nádobí bylo objevení bronzu a zlata. Kovové nádobí hojně používali Řekové, Římané i Keltové.

Talíř, jako nádobí pro každého stolovníka samostatně vznikl až v období renesance. Do této doby se jedlo ze společných mís a táců. Talíř samotný se proměnil jednak díky užitému výrobnímu materiálu, kterým byl cín a stříbro u zámožnějších jedinců a dřevo u chudých lidí, ale také díky tvaru, který byl uzpůsoben k jídlu pro jednotlivce tím, že se zakulatil a více prohloubil.

V 16. a 17. století se objevují polévané a malované talíře z keramiky, majolika, fajáns a terakota. Později se začal používat porcelán dovážený z Číny, tedy dosti vzácný materiál. O 100 let později vznikla porcelánka v Míšni. Stěžejním produktem porcelánky byl cibulák, porcelán, který je modře pomalovaný motivy cibulek a jiných rostlin podle čínského vzoru. Tento druh porcelánu je dodnes oblíbený v mnoha rodinách. Skleněné nádobí, které se většinou stávalo chloubou domácích vitrín a využívalo se jen příležitostně, bylo převážně české výroby. Moderní byly sety z červeného rubínu, mléčného skla nebo křišťálové sety s rytými vzory, se zlacením či malováním.

Dnešní skleněné nádobí si získalo svou popularitu díky vlastnostem, které získalo vytvrzením, je vhodné do myčky i mikrovlnné trouby a dokonce je odolné i vůči nárazu a rozbití. Talíře a misky se vyrábějí téměř ze všeho, záleží jen na situaci, při které se používají. Materiál si každý volí podle svého vkusu. Porcelán, keramika, dřevo, kovy, plasty, papír, sklo atd.

3.5 Historie vidličky

Dlouhou dobu jedli lidé jídlo rukama, případně nožem a lžící. První zmínka o vidličce pochází z 11. století. Majitelkou byla byzantská princezna, která na následky prokletí za používání vidličky jako ďáblovu nástroje zemřela. Vidlička ve středověku tedy neexistovala z kacířských důvodů.

Až v 16. století Italové ze vznešených rodin začali užívat dvojzubé vidličky na ovoce. U nás se vidlička stala oblíbenou také poměrně brzy, již v polovině 16. století. Z historických záznamů je známo, že Albrecht z Valdštejna měl ve vlastnictví dokonce 157 stříbrných vidliček. Zpočátku byla vidlička převážně dvojzubá, či trojzubá, čtyřzubá již méně. Užívaly se také „lžíce vidličnaté“ s bodci na konci. Z této doby je také doložen první cestovní příbor ve zvláštním pouzdru. V 17.- 18. století se vidličky staly součástí prostírání každé domácnosti. V bohatých rodinách byly používány vidličky zpravidla stříbrné se zdobenými rukojetěmi z různých drahých materiálů, například ze slonoviny (viz Obr. 4). V 19. století, kdy vidlička byla již zcela běžnou součástí příboru, se začala na výrobu používat levnější alpaka. V dnešní moderní době je považováno používání vidličky převážně za hygienické, kvůli zamezení přenosu bakterií, které vzniká při dotyku jídla rukama. V designu převažuje jednoduchost, praktičnost a z materiálů, které se používají vítězí od roku 1921 nerez.



Obr.4 Vidličky z 18. století s vyřezávanou a inkrustovanou rukojetí

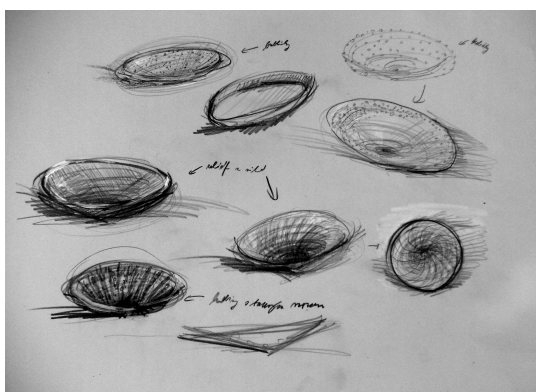
4. VLASTNÍ REALIZACE

4.1 Návrhy

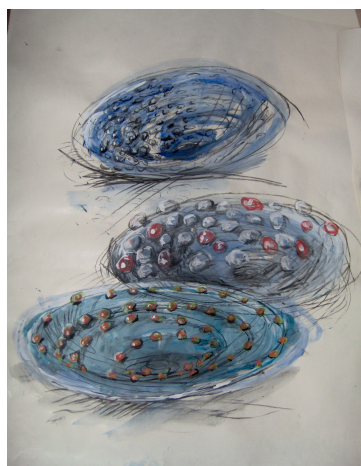
Od počátku úvah o mé bakalářské práci jsem toužila vytvořit zvláštní dekorativní předměty, které by měly užitnou funkci. Ve 3. ročníku jsem jako semestrální práci vytvořila objekt ze spěkaného plochého skla a tato technika mě nadchla natolik, že jsem ji chtěla využít pro svojí bakalářskou práci a dále ji objevovat a rozvíjet.

Z počátku jsem navrhovala lehané talíře s velkými dekorativními prvky, které bych vytvořila u figurkářského kahanu (viz Obr. 5, 6, 7 a 8). Avšak vzhledem k omezenému výběru materiálů, které se pro spékání s plochým sklem hodí, jsem návrhy upravila a přizpůsobila daným možnostem. Záměrem bylo vytvoření tří čirých talířů z plochého skla a tří barevných talířů z tyčoviny. Společným prvkem těchto předmětů je více či méně nakloněný kuželovitý tvar a přírodní tematika, odehrávající se v dekoru.

Doplňkem ke každému talíři je sada vidliček a napichovátek, barevně odpovídajících příslušnému talíři.



Obr. 5, 6, 7 a 8 Ukázky návrhů talířů



4.2 Zkoušky a příprava materiálu

Samotné realizaci předcházely zkoušky kompatibility mnoha druhů skel. Jedním z příkladů jsou u kahanu podle návrhu vytvořené kuželovité odtažky z kompozičních tyčinek. Ty jsem chtěla spéct do kruhové růžice, aby tvořily talíř (viz Obr. 9, 10). Výsledek byl však zklamáním, neboť se po vyjmutí z pece ukázalo, že kompoziční tyčinky, které jsem používala nebyly barevně identické a tudíž talíř popraskal. Další zkoušky probíhaly i s využitím tavené plastiky, kdy jsem křišťálové tyče utavila v plochou placku a na ni jsem položila u kahanu vytvořený otisk ruky. I zde se však po vyjmutí z pece ukázalo, že sklo není kompatibilní (viz. Obr. 11, 12). Další zkouškou bylo například kombinování plochého skla s drceným skleněným práškem a figurkářskými tyčinkami. (Obr. 13)

Po poradě s panem Lhotským jsem navštívila dvě firmy, které sklo pro fusing prodávají. Zakoupila jsem si vzorky a zkoušela je spékat v malé peci. Jako nejvhodnější sklo, které jsem poté použila, se ukázaly tažené skleněné nitě Baoli o průměru 2 - 3 mm zakoupené v obchodě Vitrail glass v Zábřehu na Moravě. Zjistila jsem, že toto sklo se bezproblémově snáší s běžným tabulovým sklem a rozhodla se tento materiál na realizaci použít. Jedinou nevýhodou je, že práce s takto tenkými skleněnými nitkami poskytuje omezené tvůrčí možnosti. Vhodné by pro mé původní záměry byly tyčinky o průměru alespoň 7 mm, které se vyrovnají běžným tyčinkám určeným k práci u kahanu.

Na realizaci jsem si připravila tři sádrové formy kuželovitěho tvaru na finální úpravu talířů leháním. Každá forma má jinou velikost a úhel zkosení stěny. Nejmenší, v průměru 25 cm velká forma je nejhlubší, prostřední v průměru 40 cm velká forma má středně hluboké zkosení a největší v průměru 50 cm velká forma je nejmělčí.



*Obr. 9, 10, 11, 12 a 13
Zkoušky kompatibility*



4.3 Talíř „Dobré chuti“

Tento talíř má v průměru 40 cm, je vyrobený z tabulového skla a ručně dělaných písmen u sklářského kahanu, která vytvářejí barevný reliéf (Obr. 14).

Písmena položená do spirály po šířce celého talíře představují text, na kterém se stolovníkům přeje 11 jazyky dobrou chuť. Česky DOBROU CHUŤ, italsky BUON APPETITO, francouzsky BON APPÉTIT, španělsky QUE APROVECHARE, rusky ПРИЯТНОГО АППЕТИТА, německy GUTEN APPETIT, portugalsky BOM APETITE, rumunsky POFTĂ BUNĂ, maďarsky JÓ ETVÁGYAT, albánsky BOTTË MIRË a švédsky SMAKLIG MÅLTID. Každá z těchto zemí má pro mě symbolickou barvu, kterou jsem použila pro jednotlivé nápisy.

Postup byl následující. Nejdříve jsem si vyřízla kruh z čiré tabuloviny o síle 5 mm. Poté jsem vyráběla písmenka, která jsem sestavovala do spirály postupně tak, abych zjistila, kolik a jaká slova mohu zvolit. Talíř, jako všechny ostatní talíře a misky, prošel dvěma fázemi tepelného zpracování. Spékáním a leháním do formy (viz Tab. 3 a 4).



Obr. 14 Boční pohled na talíř připravený ke spékání

4.4 Jarní talíř

Tento talíř má v průměru necelých 50 cm. Je vyroben z čirého tabulového skla a malých plochých koleček nepravidelného tvaru. Tato kolečka tvoří na talíři příjemný reliéf, který představuje jarní bujení. Studeně laděné tóny barev symbolizují svěžest v přírodě. Při výrobě tohoto talíře jsem postupovala stejně jako v předchozím případě, jen s tím rozdílem, že kolečka tvořící dekor byla volně rozmístěna po celé ploše talíře.

4.5 Vodní talíř

Tento talíř je jako jediný vytvořený pouze z čirého skla. Záměrem bylo vytvoření dekoru z bublin, které budou uvnitř talíře. Z 2 mm silného skla jsem si vyřízla tři kruhy o průměru 40 cm. Na vzorku skla jsem si nejdříve prováděla zkoušky vrtání různě velkých otvorů a zjistila jsem, že takto tenká tabule je při své velikosti velmi choulostivá, a proto jsem zvolila pouze menší průměry vrtáků. V prostředním kruhu jsem vrtáním diamantovými vrtáky o průměru 3 a 7 mm vytvořila kruhové otvory. Skla jsem na sebe poskládala tak, aby uprostřed bylo vrtané sklo mezi dvěma celými. Nechala jsem je spéct a následně lehnout za stejných teplot, jako předchozí talíře. Bubliny vytvořily na povrchu talíře mírný reliéf, který je společný všem talířům.

4.6 Mísa „Acháty“

Inspirací pro tuto mísu mi byly talíře z millefior. Mým záměrem nebylo napodobení muránského talíře, ale vytvoření nepravidelně skládaného děrovaného dekoru. Tato mísa o průměru 40 cm je vytvořena z nasekaných plátků mačkárenské tyče s barevným přetahováním. Na této mačkárenské tyči oválného tvaru mě fascinoval její vzhled podobný achátům. Plátky o síle přibližně 3 mm jsem si nařezala na kotoučové diamantové pile. Poskládané na fázovacím papíře do kruhu jsem je nechala spéct a po spečení lehnout do sádrové formy. Teplotní proces byl u obou tepelných úprav stejný jako u předchozích talířů.

4.7 Mísa „Žabí vajíčka“

Mísa připomínající svým vzhledem seskupení žabích vajíček je vytvořena z nařezaných koleček medové barvy s bílým středem, která dohromady tvoří kruh o průměru 35 cm. Postup výroby této mísy je stejný jako u předchozího výrobku, s tím, že lehání probíhalo do drátěné formy vyložené fázovacím papírem.

4.8 Miska „List“

Tato miska je vytvořena z terčků z bílé opalizujícího skla. Nad plamenem figurkářského kahanu jsem si vytvořila 30 koleček o síle 3 mm. Ty jsem v malé elektrické peci nechala spéct do kruhu. Vlivem dlouhého působení vysokých teplot se opalescence rozvinula do stadia úplného zakalení. Vzhledem k vysokým teplotám se některé terčky velmi dobře spojily a jiné zůstaly odděleny. Výsledkem byl jemný dekorovaný plát. Další fází bylo lehání do malé formy, které dotvořilo výsledný tvar připomínající list nakousaný od housenky.

Čas k dosažení	°C	Čas k dosažení	°C
2:30	280	1:30	150
4:00	720	2:00	výdrž
1:00	výdrž	2:00	350
0:15	560	2:00	výdrž
10:00	450	4:00	750
10:00	100	1:30	výdrž
		0:15	560
		4:00	450

Tab. 3 a 4 Fáze teplotního procesu při spékání a lehání

4.9 Doporučení

Talíře se hodí pro servírování šunky, sýra, zeleninových salátů a sladkostí. Mísy jsou vhodné na ovoce, zeleninu a různé druhy jednohubek a pečiva. Při znečištění se talíře i mísy dají otřít utěrkou či opláchnout ve vlažné vodě.

4.10 Vidličky a napichovátko

K talířům patří též party příbory, které jsem vytvořila navíjením, zdobením, tažením a tvarováním figurkářských tyčinek u sklářského kahanu.

K nabírání servírovaných pokrmů z talířů z čirého skla jsem vytvořila dvojzubé vidličky z kompozičního křišťálu. Jsou zde tři typy vidliček s kuželovitou rukojetí, se třemi odlišujícími barevnými prvky, které jsou shodné s fúzovaným dekorem každého ze tří talířů. Kuželovitý tvar vidliček se dobře drží a navíc je tento prvek společný také tvaru talířů.

Soubor také obsahuje sadu tvarovaných napichovátek, která slouží k pojídání jednohubek a ovoce či zeleniny z mís. Napichovátko jsou tvořena 5 cm dlouhým hrotem a zdobením na konci hrotu, které usnadňuje držení.

Hroty vidliček i napichovátek záměrně nejsou ostré, zakulatila jsem je v ohni, aby při manipulaci nedošlo k odlomení tenké špičky a následnému poranění.

5. ZÁVĚR

Tato práce pro mě byla od počátku experimentem. Probádala jsem oblast dalšího sklářského využití díky použité technologii spékání barevných skel, se kterou jsem doposud neměla žádné zkušenosti. Jsem ráda, že jsem mohla využít také technologii tvorby skleněných figurek u sklářského kahanu, která je mi blízká.

Realizace této práce pro mě byla přínosem nových poznatků o skle a získáním nových zkušeností při využití nástrojů v brusičské dílně. Těší mě také fakt, že veškeré realizační práce na tomto souboru jsem dělala sama, jen s pomocí asistence školního pracovníka u pecí, bez které bych se neobešla.

Studium a poznávání teoretické části mi pomohlo k většímu uvědomění si dnešních civilizačních návyků a přineslo mi spoustu zajímavých informací z oblasti kultury stolování a pohostinství.

Práci se mi podařilo zrealizovat s malými obměnami, které jsem prováděla na základě vypořizovaného chování skel z předešlých praktických zkoušek. Výsledek mé bakalářské práce se mi líbí a zdá se mi zajímavý i přes nástrahy a úskalí, se kterými jsem se během realizace setkávala.

Seznam použitých zkratek

Chemické prvky používané k barvení skla

Ag - stříbro

Au - zlato

Cd - kadmium

Ce - cer

Co - kobalt

Cr - chrom

Cu- měď

Fe - železo

Mo - molybden

Mn - mangan

Nd - neodym

Ni - nikl

Pr - praseodym

S - síra

Sb - stibium

Se - selen

Te - telur

U - uran

V - vanad

W - wolfram

Seznam literatury

Beranová, M.: Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha: Academia, 2005.

Burian, J., Holub, K.: Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. Praha : Ars Bohemica, 1997.

Langhamer, A.: Legenda o českém skle. Zlín: Tigris, 1999.

MEDEK, J., STRNAD, P.: Výroba skleněné bižuterie. SNP Praha, 1985.

Petrášová, H.: Technologie skla pro 2. ročník SPŠ sklářských. Praha: SNTL, 1982.

Petrášová, H.: Technologie skla pro 3. ročník SPŠ sklářských. Praha: SNTL, 1984.

Vondruška, V.: Intimní historie : od antiky po baroko. Brno : MOBA, 2007.

<http://www.bullseyeglass.com/education/>

<http://www.geocities.com/ladysveva/BeadHistory.html>

<http://www.glass.co.nz/lampwork.html>

<http://www.lifeinitaly.com/murano/>

<http://www.wikipedia.org/>

Fotodokumentace

Vodní talíř

Mísa „Acháty“

Talíř „Dobré chuti“

Mísa „Žabí vajíčka“

Jarní talíř

Miska „List“

Napichovátka a vidličky

